



Vorspeise:

500. Gemischter Salat mit frische Pfifferlinge | Parmesan |
Walnüsse | Miashähnchenstreifen **16.50**

505. Rinder Carpaccio mit gebratene frische Pfifferlinge | Rucola |
Parmesan | Kirsch Tomaten **17.50**

Hauptgang:

506. Tagliolini mit Tiroler Speck | frische Pfifferlinge | Knoblauch
|eigner Sauce **18.50**

507. Pizza mit Tomaten Sauce, Fior di Latte (Mozzarella) , frische
Pfifferlinge | Kirsch Tomaten | Rucola | Buratta Crema **16.50**

508. Schnittlauch Pappardelle mit frische Pfifferlinge | 1x
Scampi und Scampetij | Weisswein-kräuter Sauce **20.50**

509. Tagliatelle mit Schweinefilet spitzen | frische Pfifferlinge |
Sahne-Sauce **18.50**

510. Rinderfilet mit gebratene frische Pfifferlinge | Parmesan-
Polenta | getrüffelte Käse-fondue Sauce **38.50**

511. Zanderfilet mit gebratene Tiroler Speck und frische
Pfifferlinge | Parmesan-Polenta **27.50**

Desserts:

513. Mango-Parfait mit eingelgte Kumquats **8.50**

A chi si è perso.

ritornato e pronto.

Weinempfehlung

Weisswein:

Cai de Fratti I Frati

Der Lugana duftet intensiv nach Anklängen von Pfirsich, Golden Delicious Apfel und Grapefruit. Florale Nuancen, geröstete Nuss und feine Noten aus dem Barriqueausbau begleiten den fruchtigen Teil des Aromas. An den Lippen mit Schmelz beeindruckt der Wein am Gaumen mit seiner schönen cremigen Art

GI.0.20I 13.50 — FI.0.75I 43.50

Rotwein:

Cai de Fratti Ronchendone

In der Nase sehr reich an Noten von roten Früchten, mazerierten Heidelbeeren, in Alkohol eingelegten Sauerkirschen, Balsamico-Noten und Konfitüre.

Am Gaumen ist er kraftvoll und energisch, sauber, würzig, mit einem guten Säuregehalt, Kennzeichen des Bodens am Gardasees.

GI.0.20I 13.50 — FI.0.75I 43.50